
serca drobiowe po egipsku

Dodano: 2004-10-24 12:48:20

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 5431 razy.

1/2 kg serc z kury

łyżka stołowa masła lub smalcu (rzecz gustu)

5 łyżek stołowych sezamu

sól, pieprz, mielony kmin -sporo- (nie kminek!!)-dostępny w krajach arabskich, ewentualnie gotowa przyprawa arabska - dostępna w marketach

serca i tłuszcz oraz przyprawy zalać wodą i odparowywać tak długo, aż woda cakiem odparuje i serca ładnie się przyrumienią ;podawać z chlebem lub frytkami

Nadesłał: mario <mario0707wp.pl>

tragedia - pozygałem sie!!!!!!1

Nadesłał(a):zosia 2006-04-27 12:04:57

extra. dziekuje za przepis

Nadesłał(a):dave 2006-05-08 18:05:05